TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DE LA MACHINE À ESPRESSO
Consignes de sécurité importantes 2
Mise au rebut des déchets d'équipements électriques 3
Alimentation 3
PIÈCES ET FONCTIONS
Pièces de la machine à espresso 4
Fonctions de la machine à espresso 4
PRÉPARATION DE LA MACHINE À ESPRESSO AVANT UTILISATION
Mise en place du rail de protection 5
Démontage et lavage du réservoir à eau 5
Remplissage et rinçage des chauffe-eau 6
UTILISATION DE LA MACHINE À ESPRESSO
Infusion d'un espresso 7
Faire mousser du lait à la vapeur 8
Préparation d'un cappuccino 9
Distribution d'eau chaude 9
ENTRETIEN ET NETTOYAGE
Avant de nettoyer la machine à espresso 9
Nettoyage du bras et de la buse de moussage 9
Nettoyage de la machine et des accessoires 10
Nettoyage du tamis 10
Amorçage après une longue période d'inactivité 10
Détartrage 10
DÉPANNAGE 11
AVANT L'INFUSION : LES ÉLÉMENTS D'UN ESPRESSO D'EXCEPTION
Des grains de café frais 11
Une eau de qualité supérieure 11
Une mouture idéale et un broyeur à café approprié 11
TECHNIQUES D'INFUSION DE L'ESPRESSO
La température d'infusion 12
La mouture 12
Le dosage 12
L'arasement 12
Le tassage 12
Le volume d'infusion 13
La vitesse d'extraction 13
La « crema » dorée 13
Dépannage en cours d'infusion 13
GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE 14
Garantie de la machine à espresso KitchenAid 14
Service après-vente 14

Votre sécurité est très importante, au même titre que celle d'autrui.

Plusieurs messages de sécurité importants apparaissent dans ce manuel ainsi que sur votre appareil. Lisez-les attentivement et respectez-les systématiquement.

Ce symbole est synonyme d'avertissement.

Il attire votre attention sur les risques potentiels susceptibles de provoquer des blessures mortelles ou graves à l'utilisateur ou d'autres personnes présentes.

Tous les messages de sécurité sont imprimés en regard du symbole d'avertissement ou après les mots « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient ce qui suit :

⚠ DANGER

Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas immédiatement les instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas scrupuleusement les instructions.

Tous les messages de sécurité vous indiquent en quoi consiste le danger potentiel, comment réduire le risque de blessures et ce qui peut arriver si vous ne respectez pas les instructions.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les consignes de sécurité élémentaires doivent être respectées, et notamment les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.
3. Pour éviter les risques d'incendie, d'électrocution, ou de blessures, n'immergez jamais l'appareil ni son cordon ou sa fiche électriques dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Les enfants de huit ans et plus ainsi que les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, peuvent utiliser l'appareil sous surveillance ou seuls s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ils ne doivent pas se charger du nettoyage ou de l'entretien de l'appareil sans surveillance étroite.
5. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'y placer ou d'en retirer des pièces.
6. N'utilisez pas l'appareil si son cordon d'alimentation électrique ou la fiche sont endommagés, s'il a présenté un défaut de fonctionnement ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Renvoyez-le au Centre de service agréé le plus proche pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail, ni être en contact avec des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas l'appareil sur une cuisinière au gaz ou électrique chaude ou à proximité de celle-ci, ni dans un four chauffé.
11. Veillez à ce que l'appareil soit éteint avant de brancher le cordon dans la prise murale. Pour le débrancher, éteignez l'appareil, puis ôtez la fiche électrique de la prise.
12. **N'utilisez l'appareil que pour l'usage domestique auquel il est destiné.**
13. Soyez vigilants lorsque vous utilisez de la vapeur.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DE LA MACHINE À ESPRESSO

Mise au rebut des déchets d'équipements électriques

Mise au rebut de l'emballage

L'emballage est 100 % recyclable, il comporte ainsi le symbole suivant ♺. Les différentes parties de l'emballage doivent être éliminées de façon responsable et dans le respect le plus strict des normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'utilisation.

Mise au rebut du produit

- Cet appareil porte le symbole de recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE, ou WEEE en anglais).

- Par une mise au rebut correcte de l'appareil, vous contribuerez à éviter tout préjudice à l'environnement et à la santé humaine.

- Le symbole ⍓ présent sur l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

Alimentation

Tension : 220-240 V C.A.
Fréquence : 50/60 Hz
Puissance : max.1300 W

REMARQUE : Afin de réduire le risque d'électrocution, la fiche ne peut être placée dans la prise de courant que d'une seule manière. Si vous ne parvenez pas à placer la fiche dans la prise de courant, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez jamais la fiche.

Le cordon d'alimentation fourni est court afin de réduire les risques résultant d'un cordon emmêlé et vous empêcher de trébucher sur un cordon trop long. N'utilisez pas de rallonge électrique. Si le cordon d'alimentation est trop court, faites installer une prise de courant près de l'appareil par un électricien ou un technicien qualifié.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

Branchez l'appareil à une prise reliée à la terre.

Ne démontez pas la prise de terre.

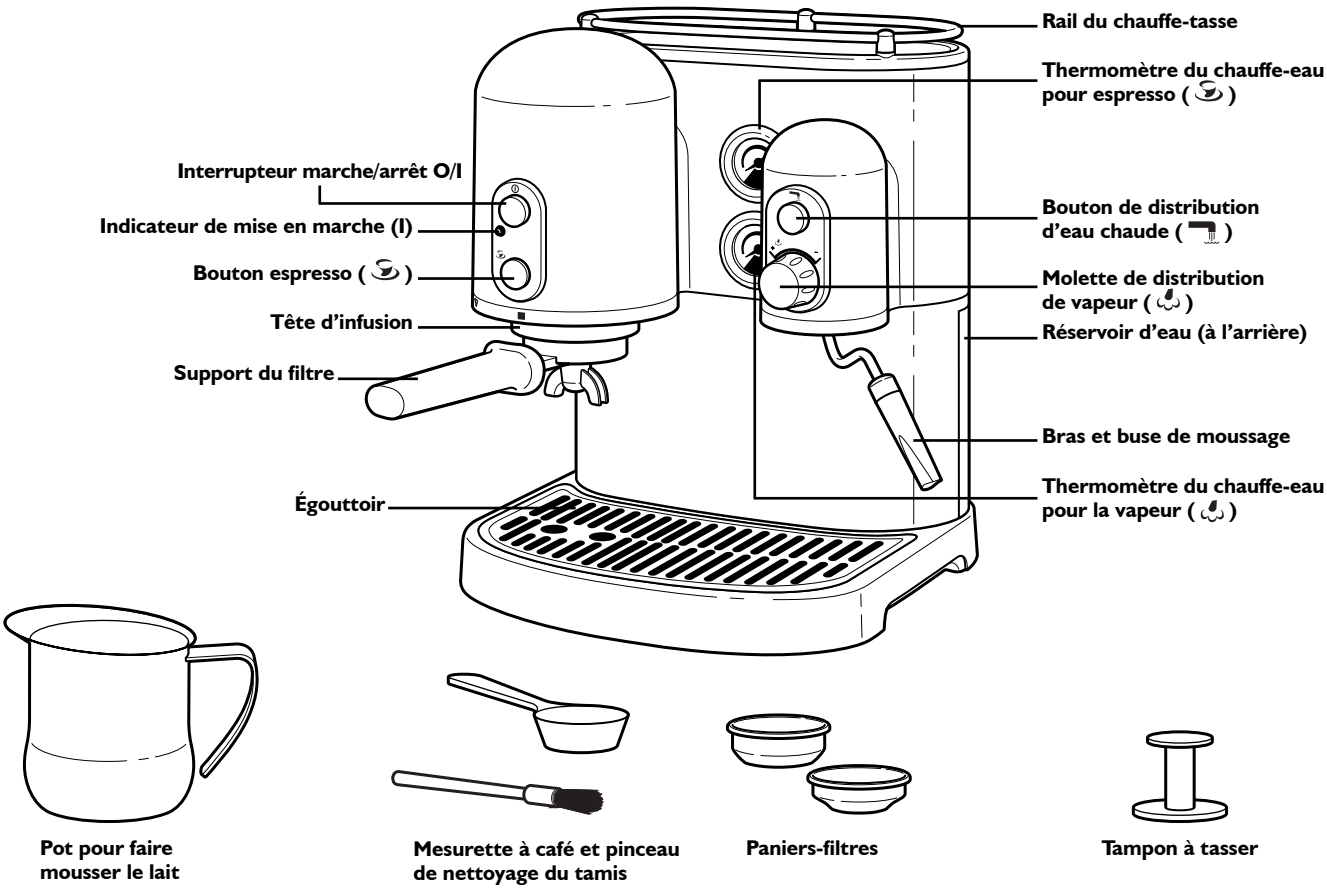
N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures mortelles, un incendie ou une électrocution.

PIÈCES ET FONCTIONS

Pièces de la machine à espresso



Fonctions de la machine à espresso

Interrupteur marche/arrêt O/I ( )

Appuyez sur l'interrupteur pour mettre la machine en marche, et appuyez de nouveau pour l'éteindre. Lorsque l'appareil est allumé, les deux chauffe-eau commencent à chauffer et les boutons « » et « » sont opérationnels.

Système d'arrêt automatique

La machine à espresso est équipée d'un système d'arrêt automatique : elle s'éteint automatiquement après 30 minutes sans interaction avec les boutons « »ou « ».

Indicateur de mise en marche (I)

Lorsque la machine à espresso est en marche, le voyant de l'indicateur est allumé.

Bouton espresso ( )

Appuyez sur le bouton « » pour activer la pompe à eau servant à l'infusion d'un espresso. Pour interrompre l'arrivée d'eau, appuyez de nouveau sur le bouton « ».

Bouton de distribution d'eau chaude ( )

Lorsque la molette « » est ouverte, appuyez et maintenez le bouton « » enfoncé pour activer la pompe à eau et obtenir de l'eau chaude par le bras de moussage. La pompe s'arrête automatiquement lorsqu'on relâche le bouton.

Molette de distribution de vapeur ( )

Pour fournir de la vapeur ou de l'eau chaude via le bras de moussage, tournez la molette « » dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Le débit de vapeur est commandé par la position de la molette : faites-la tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour augmenter le débit de vapeur, et dans le sens des aiguilles d'une montre pour le réduire. Pour couper l'alimentation en vapeur, tournez la molette « » dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à sa butée.

Tête d'infusion

La tête d'infusion, de format professionnel, est en laiton chromé, ce qui lui assure une longévité exceptionnelle et garantit une température d'infusion stable. La tête d'infusion est directement rattachée au chauffe-eau, ce qui lui permet de chauffer rapidement et de manière homogène.

Bras et buse de moussage

Le bras de moussage sert à distribuer de la vapeur ou de l'eau chaude. Il pivote horizontalement et verticalement pour un plus grand confort d'utilisation. La buse facilite l'opération de moussage et peut être démontée pour être nettoyée.

Égouttoir

Le grand égouttoir amovible recueille les gouttes et débordements éventuels. Il peut être lavé au lave-vaisselle (dans le panier supérieur uniquement). L'égouttoir est équipé d'une grille perforée amovible en inox.

Réservoir à eau sans BPA

Le réservoir à eau amovible coulisse à gauche ou à droite, ce qui en facilite le remplissage. D'une capacité de 1,8 litres, il est équipé de repères de remplissage bien visibles (maximum et minimum). Le réservoir transparent permet d'apprécier le niveau d'eau au premier coup d'œil. Le réservoir sans BPA peut être lavé au lave-vaisselle (dans le panier supérieur uniquement).

Rail du chauffe-tasse

Le dessus de l'appareil est aménagé pour accueillir 4 à 6 tasses à espresso et les maintenir au chaud. Le rail en inox évite la chute des tasses.

PIÈCES ET FONCTIONS

Thermomètre du chauffe-eau pour espresso ( )

La jauge indique le moment où le chauffe-eau pour espresso a atteint sa température d'infusion optimale.

Thermomètre du chauffe-eau pour la vapeur ( )

La jauge indique le moment où le chauffe-eau pour la vapeur a atteint sa température optimale.

Support du filtre

Le support du filtre, de format professionnel, est fabriqué en laiton chromé et est pourvu d'une poignée ergonomique. Il se fixe sur la tête d'infusion par pivotement vers la droite.

Paniers-filtres

Les paniers-filtres en inox s'insèrent dans le support du filtre. Utilisez le petit panier pour une tasse d'espresso (30 ml) et le grand pour l'infusion de deux tasses (60 ml). Le petit panier permet également d'utiliser des dosettes de café en papier.

Pot pour faire mousser le lait

Ce pot en inox de 255 ml est idéal pour vous aider à faire mousser du lait.

Tampon à tasser

Sert à tasser soigneusement le café dans le filtre.

Mesurette à café et pinceau de nettoyage du tamis

Utilisez une mesurette de café remplie à ras pour chaque tasse d'espresso (30 ml). Le pinceau de nettoyage permet de nettoyer la tête d'infusion et le tamis en éliminant le marc qui pourrait y adhérer.

Non illustrés :

Deux chauffe-eau

L'intégration de deux chauffe-eau distincts évite de devoir attendre lorsque vous passez du moussage à l'infusion, comme dans le cas des machines à chauffe-eau unique. Les résistances de chauffage des chauffe-eau n'entrent jamais en contact avec l'eau : elles sont logées à l'extérieur du corps de chauffe pour assurer une température d'infusion parfaitement homogène et une grande longévité. Rapides, les chauffe-eau atteignent leur température de fonctionnement en approximativement 6 minutes.

Système anti-goutte avec valve solénoïde à 3 voies

L'installation d'une valve solénoïde à 3 voies élimine virtuellement tout risque de goutte en réduisant instantanément la pression dans le groupe d'infusion lorsque la pompe est mise hors tension. Le support du filtre peut être retiré immédiatement après l'infusion, sans que le marc de café se répande.

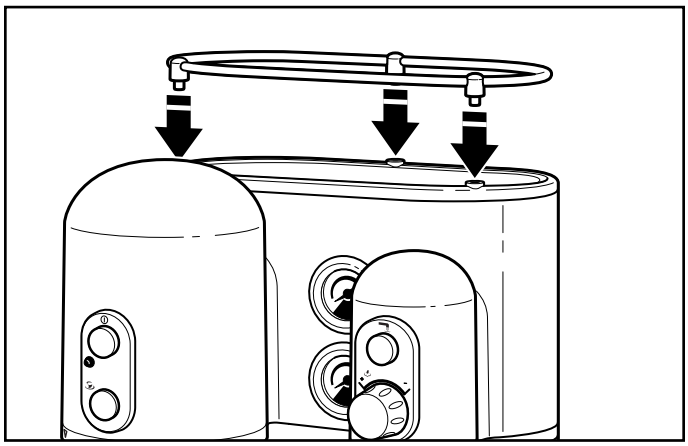
Pompe 15 bars

Cette pompe à eau auto-amorçante fournit la pression nécessaire à la préparation d'un espresso parfait.

PRÉPARATION DE LA MACHINE À ESPRESSO AVANT UTILISATION

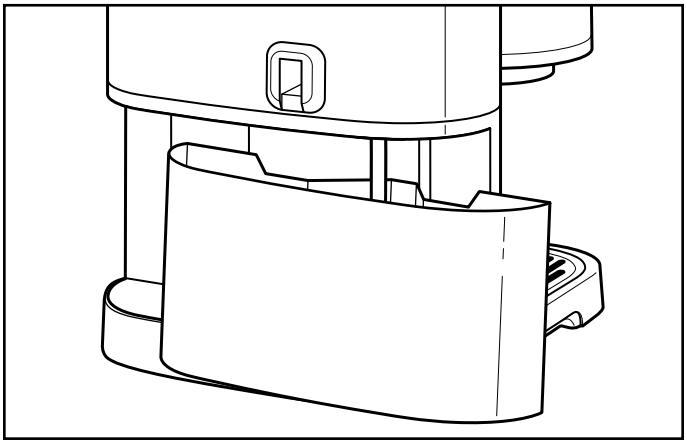
Mise en place du rail de protection

Alignez les trois ergots du rail sur les orifices situés au-dessus de la machine à espresso. Ensuite, appuyez fermement sur les ergots pour les enfoncer dans les orifices.



Démontage et lavage du réservoir à eau

1. Soulevez légèrement le réservoir, puis sortez-le de son logement en faisant pivoter verticalement le fond pour l'écarter de la machine à espresso.



2. Lavez le réservoir à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-le à l'eau claire. Le réservoir peut également être lavé au lave-vaisselle (dans le panier supérieur uniquement).
3. Remettez le réservoir en place sur la machine à espresso, en vous assurant que les deux siphons se trouvent bien à l'intérieur. La nervure dont est pourvu le bas du réservoir s'insère dans les rainures équipant la base du bâti.

Remplissage et rinçage des chauffe-eau

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

Branchez l'appareil à une prise reliée à la terre.

Ne démontez pas la prise de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures mortelles, un incendie ou une électrocution.

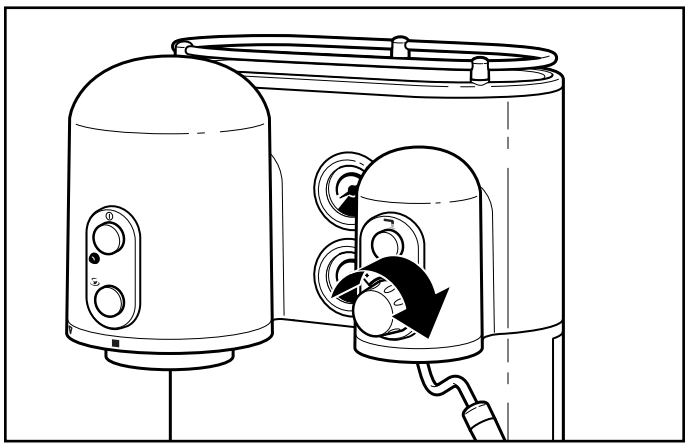
Les chauffe-eau doivent être remplis et rincés avant que vous n'utilisiez la machine à espresso pour la première fois. Les chauffe-eau doivent également être remplis lorsque :

- la machine à espresso n'a pas été utilisée pendant une période prolongée ;
- le réservoir à eau est à sec en cours d'utilisation (ce qui risque d'endommager la machine) ;
- un volume important de vapeur est produit sans que l'on utilise le groupe d'infusion ni la distribution d'eau chaude.

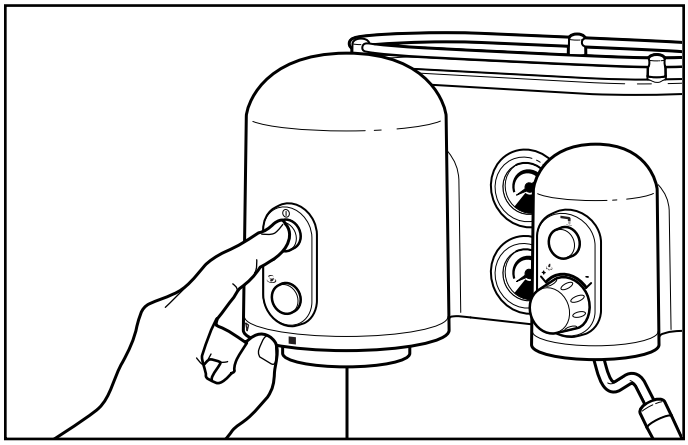
1. Faites coulisser le réservoir à eau vers la gauche ou vers la droite, de manière à en exposer la partie supérieure, puis remplissez-le d'eau fraîche jusqu'au repère de remplissage maximal.

REMARQUE : l'usage d'eau distillée et d'eau fortement minéralisée risquent d'endommager l'appareil. N'utilisez ni l'une ni l'autre pour infuser vos espressos.

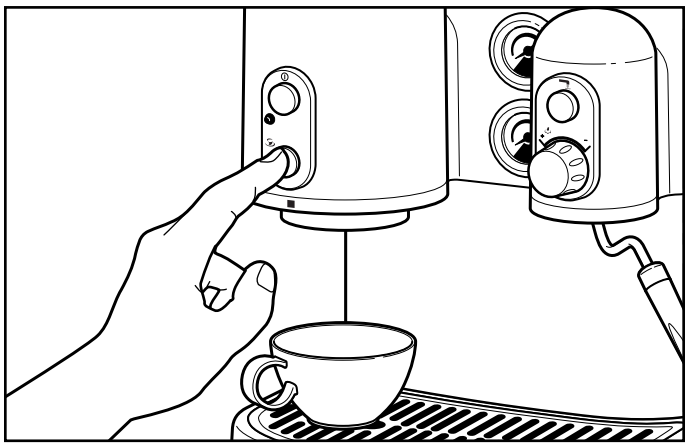
2. Insérez la fiche du cordon électrique qui ne présente pas de broches dans le réceptacle à l'arrière de la machine à espresso.
3. Branchez l'autre fiche du cordon dans une prise d'alimentation murale.
4. Assurez-vous que la molette à vapeur « » est fermée, en la tournant le plus loin possible dans le sens des aiguilles d'une montre.



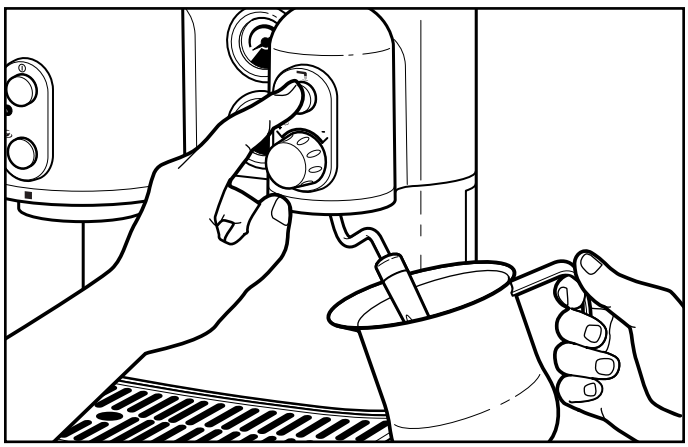
5. Appuyez sur le bouton « » pour mettre la machine à espresso en marche. Lorsque l'appareil est allumé, le voyant de mise en marche s'éclaire et les deux chauffe-eau commencent à chauffer. Les boutons « » et « » sont opérationnels.



6. Posez une tasse à café sous la tête d'infusion. N'insérez pas le support du filtre dans la tête d'infusion.
7. Appuyez sur le bouton « » – il n'est pas nécessaire d'attendre que le chauffe-eau ait chauffé. Cette opération enclenche la pompe à eau qui remplit le chauffe-eau pour espresso. Après quelques secondes, l'eau coule par la tête d'infusion. Lorsque la tasse est pleine, appuyez de nouveau sur le bouton « » pour interrompre la pompe à eau. Le chauffe-eau pour espresso est prêt à être utilisé.



8. Placez le pot à lait sous la buse du bras de moussage.
9. Ouvrez lentement la molette « » en la tournant dans le sens opposé aux aiguilles d'une montre, puis appuyez sur le bouton « » et maintenez-le enfoncé. Cette opération enclenche la pompe à eau qui remplit le chauffe-eau pour la vapeur. Après quelques secondes, l'eau s'écoule par la buse.



PRÉPARATION DE LA MACHINE À ESPRESSO AVANT UTILISATION

10. Lorsque le pot est pratiquement rempli à moitié, relâchez le bouton « ⌐ » et fermez la molette « ↻ » en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à sa butée. Le chauffe-eau pour la vapeur est prêt à être utilisé.

11. Si, à ce stade, vous ne souhaitez pas préparer d'espresso, appuyez sur le bouton « ⏻ » pour mettre la machine hors tension.

REMARQUE : n'appuyez pas sur les boutons « ☕ » ou « ⌐ » lorsqu'il n'y a pas d'eau dans le réservoir. Vous risqueriez d'endommager la pompe à eau.

UTILISATION DE LA MACHINE À ESPRESSO

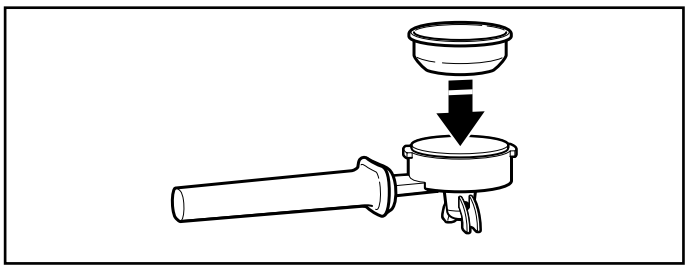
Infusion d'un espresso

Si vous souhaitez infuser votre espresso dans les règles de l'art pour obtenir un résultat parfait, référez-vous à la section « Avant l'infusion : les éléments d'un espresso d'exception ».

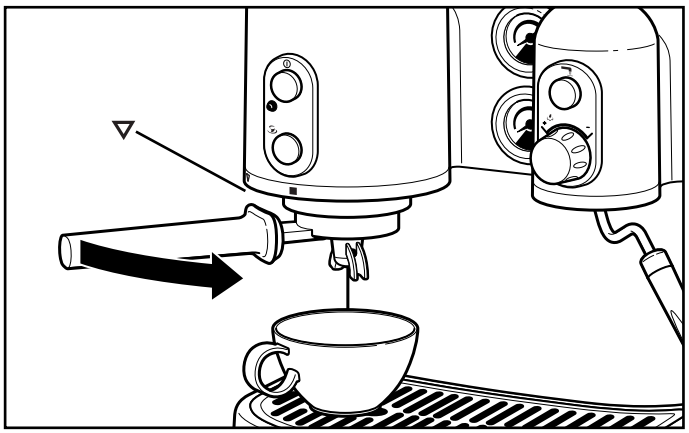
1. Assurez-vous qu'il y ait suffisamment d'eau dans le réservoir (le niveau de l'eau doit se trouver entre les repères « max » et « min »).

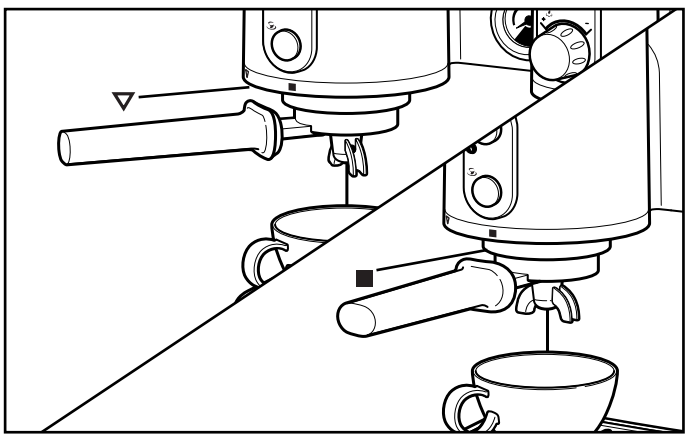
2. Choisissez le petit ou le grand panier-filtre. Utilisez le petit panier-filtre pour une tasse d'espresso (30 ml) et le grand pour deux tasses (60 ml). Le petit panier peut également être utilisé avec des dosettes de café en papier.

3. Insérez le panier-filtre dans son support jusqu'à ce qu'il se clipse en place. À ce stade, ne remplissez pas le filtre de café.

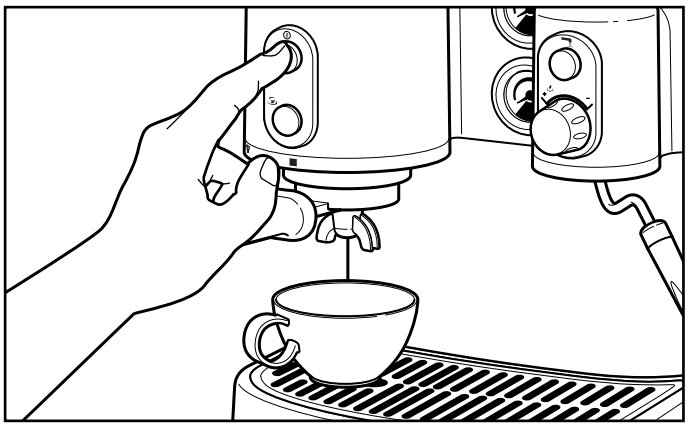


4. Positionnez le support du filtre sous la tête d'infusion et alignez la poignée sur la flèche « ▽ » gravée du côté gauche de la bague métallique. Relevez le support du filtre pour l'introduire dans la tête d'infusion, puis faites pivoter la poignée du support vers la droite jusqu'à ce qu'elle soit alignée sur le symbole « ■ » gravé sur la bague métallique.





5. Appuyez sur le bouton « ⏻ » pour mettre la machine à espresso en marche.



6. Attendez que l'appareil atteigne sa température de service (6 minutes environ).

Lorsque l'aiguille du thermomètre du chauffe-eau pour espresso atteint la zone « ☕ », l'appareil est prêt à infuser.

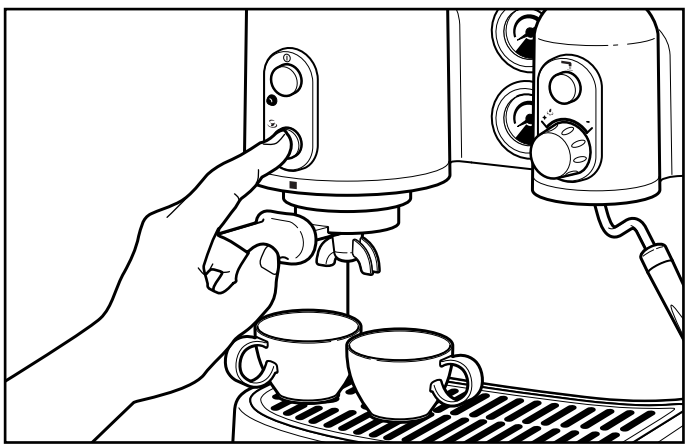
7. Retirez le support du filtre de la tête d'infusion en faisant pivoter la poignée vers la gauche. Versez une mesurette (rase) de café moulu (ou une dosette de café en papier) dans le petit panier-filtre, ou deux mesurettes de café moulu dans le grand filtre. Veillez à utiliser un café moulu fin (type « espresso ») pour votre préparation.

8. A l'aide du tampon, tassez fermement le café en exerçant un mouvement de torsion. Veillez à ce que la surface du café soit aussi plane que possible. Veuillez vous reporter aux sections « Arasement » et « Tassage » pour de plus amples informations.

9. Essuyez l'excès de café moulu qui pourrait se trouver sur le pourtour du support de filtre, puis glissez ce dernier dans la tête d'infusion.

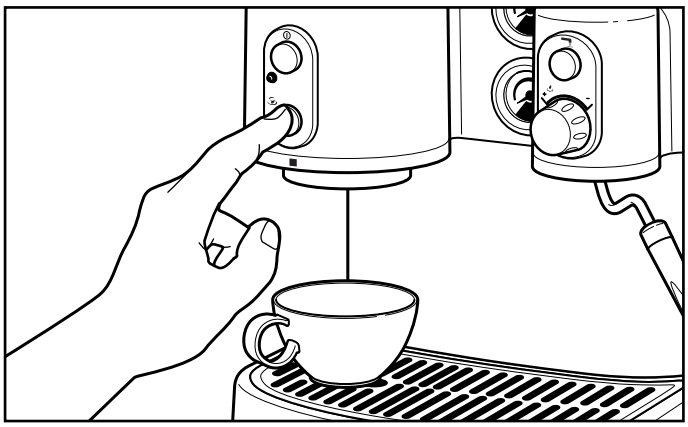
10. Posez une ou deux tasses sur l'égouttoir, en dessous des becs du support de filtre. Appuyez sur le bouton « ☕ » ; l'espresso commence à couler dans les tasses. Lorsque la quantité désirée d'espresso est infusée, appuyez de nouveau sur le bouton « ☕ » pour interrompre l'infusion.

REMARQUE : ne déplacez pas le support du filtre durant l'infusion.



11. La machine à espresso est équipée d'une valve solénoïde à 3 voies qui libère instantanément la pression du groupe d'infusion lorsque la pompe à eau est éteinte. Vous pouvez donc retirer le support du filtre immédiatement après l'infusion. Sortez le support du filtre de son emplacement en tournant la poignée vers la gauche. Lorsque vous éliminez le marc de café du panier-filtre, évitez de heurter la poignée du support.

12. Après avoir retiré le support du filtre, placez une tasse sous la tête d'infusion et appuyez sur le bouton « ☕ » pendant une ou deux secondes. Cette opération nettoie le tamis et rince les huiles et le marc de café qui pourraient avoir migré dans la tête d'infusion.



13. Pour infuser plusieurs espressos, répétez les opérations 6 à 12. Référez-vous aux astuces du barista (voir ci-dessous).

Trucs et astuces du barista

Lorsque vous infusez plusieurs tasses consécutives :

1. Utilisez une serviette pour nettoyer et sécher le panier-filtre avant de le remplir de café. Ce geste garantit une extraction uniforme du café.

2. Pour conserver une température d'infusion appropriée, il est important de veiller à ce que le groupe d'infusion reste chaud ; c'est pourquoi :
- Ne rincez pas le support du filtre à l'eau du robinet – en procédant de la sorte, vous allez refroidir le filtre. Mieux vaut essuyer le marc résiduel en vous servant d'une serviette.
- Lorsque vous êtes occupé à d'autres tâches (moudre du café ou faire mousser du lait, par exemple), gardez le support de filtre vide au chaud en le réintroduisant dans la tête d'infusion.

Faire mousser du lait à la vapeur

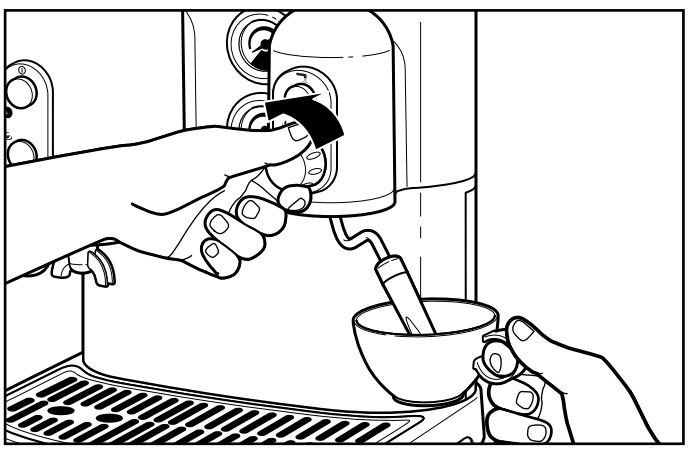
Faire mousser du lait en y injectant de la vapeur requiert un peu de pratique, mais vous serez surpris de la rapidité avec laquelle vous attraperez le coup de main. La machine à espresso Artisan met à votre disposition tous les instruments dont vous avez besoin : un pot en inox dont la forme est expressément conçue à cette fin, un bras de moussage qui se règle horizontalement et verticalement pour un plus grand confort de travail, une buse de moussage profilée pour renforcer l'action de la vapeur, et une molette « 💨 » qui vous permet de contrôler précisément le volume de vapeur injecté pour le moussage.

1. Appuyez sur le bouton « ⏻ » pour mettre la machine à espresso en marche.

2. Attendez que l'appareil atteigne sa température de service (6 minutes environ). Lorsque l'aiguille du thermomètre du chauffe-eau pour la vapeur atteint la zone « 💨 » la machine à espresso est prête.

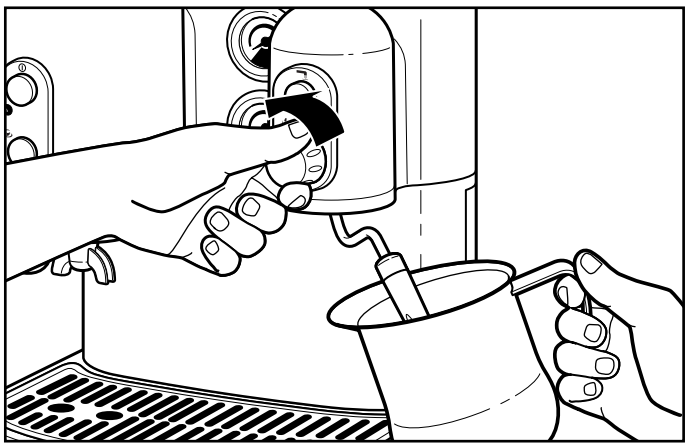
3. Remplissez le pot de lait froid jusqu'au tiers de sa hauteur.

4. Pointez le bras de moussage dans une tasse vide puis ouvrez la molette « 💨 » pendant quelques instants pour purger l'excès d'eau du conduit. Pour ouvrir la molette « 💨 », tournez-la lentement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ; pour la refermer, faites-la pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à sa butée.



5. Après avoir refermé la molette « 💨 » positionnez le bras de moussage de telle sorte que vous vous trouviez dans une position confortable, puis immergez le bout de la buse de moussage juste sous la surface du lait, dans le pot.

6. Ouvrez lentement la molette « 💨 » en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Plus vous tournez la molette « 💨 », plus le volume de vapeur dégagé est important. Inclinez le pot verseur pour créer un mouvement de tourbillon dans le lait, tout en veillant à maintenir le bout de la buse de moussage environ 5 mm sous la surface du lait. Si de grosses bulles se forment ou si le lait éclabousse hors du pot, cela signifie que la buse n'est pas assez immergée.



7. A mesure que la mousse augmente de volume, il est nécessaire d'abaisser le pot.

8. Lorsque le lait moussé occupe environ 3/4 du volume du pot, plongez la buse de moussage dans le reste de lait pour terminer d'y injecter la vapeur et le chauffer. Maintenez le pot incliné pour perpétuer le mouvement de tourbillon dans le lait. Injectez la vapeur dans le lait jusqu'à ce qu'il atteigne une température comprise entre 60 et 74 degrés Celsius. A ces températures, le pot est brûlant au toucher. Évitez de surchauffer le lait (ce qui arrive à 80 degrés).

9. Avant de retirer le bras de moussage du lait, fermez la molette « 💨 » en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à sa butée, de manière à éviter les éclaboussures.

UTILISATION DE LA MACHINE À ESPRESSO

Trucs et astuces du barista

- Nettoyez le bras et la buse de moussage immédiatement après les avoir utilisés. Veuillez vous reporter à la section « Entretien et nettoyage ».
- Les laits pauvres en graisses sont généralement plus faciles à faire mousser. Le moussage du lait écrémé peut cependant être délicat parce qu'il mousse très facilement et a tendance à former de grosses bulles qui affectent sa texture.

En définitive, le choix du lait est une question d'expérimentation et de goût personnel. Les facteurs les plus importants pour obtenir un moussage parfait sont l'expérience et une bonne réfrigération : plus le lait que vous utilisez est froid, meilleur sera le résultat.

Préparation d'un cappuccino

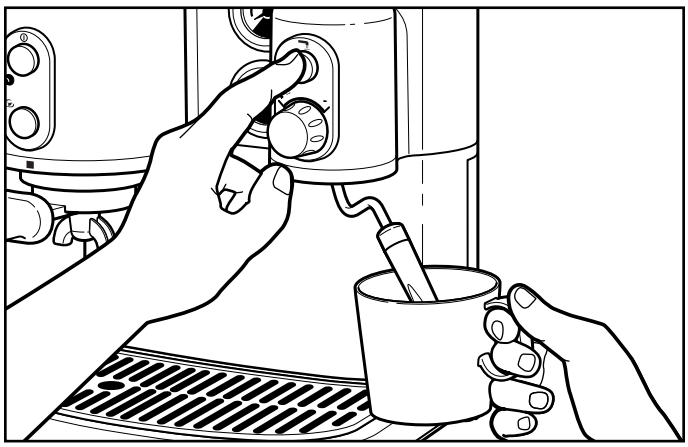
Pour préparer un cappuccino, il faut faire mousser du lait à la vapeur avant d'infuser l'espresso. Cela permet à la mousse de prendre une texture plus consistante et de se séparer totalement du lait. Une fois le lait préparé, infusez un espresso (30 ml) dans une tasse à cappuccino, puis versez la mousse de lait dans la tasse tout en exerçant un léger mouvement de mélange. Pour parfaire la présentation, saupoudrez votre cappuccino de fins copeaux de chocolat.

Distribution d'eau chaude

Il est également possible d'obtenir de l'eau chaude via le bras de moussage - une fonction très pratique qui permet de préparer un Americano, un thé ou un chocolat chaud. Remplir une demi-tasse d'eau chaude est également une façon idéale de la chauffer avant d'y infuser un espresso.

REMARQUE : versez toujours l'eau chaude dans un récipient vide ; si la tasse ou le pot contient déjà d'autres ingrédients, vous risquez de provoquer des éclaboussures.

1. Appuyez sur le bouton « ⏻ » pour mettre la machine à espresso en marche.
2. Attendez que l'appareil ait atteint sa température de service (environ 6 minutes). Lorsque l'aiguille du thermomètre du chauffe-eau pour la vapeur atteint la zone « ♨ » la machine à espresso est prête à fournir de l'eau chaude.
3. Pointez le bras de moussage dans une tasse vide, puis ouvrez la molette « ♨ » en la tournant doucement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Ensuite, appuyez sur le bouton « 🚰 » et maintenez-le enfoncé pour faire couler l'eau chaude.



REMARQUE : il peut subsister de la vapeur de moussage dans la buse avant que l'eau ne coule. Vous devrez donc peut-être attendre quelques secondes avant que l'eau ne coule de la buse.

4. Lorsque le volume d'eau souhaité a été versé, relâchez le bouton « 🚰 » et refermez la molette « ♨ » en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à sa butée.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Garder la machine à espresso toujours propre est essentiel pour obtenir le meilleur espresso possible. La persistance de résidus d'huiles de café sur le support du filtre, les paniers-filtres et le tamis annihilera la saveur du meilleur café préparé par les mains les plus expertes, et il convient d'éliminer toute trace de lait subsistant sur le bras de moussage.

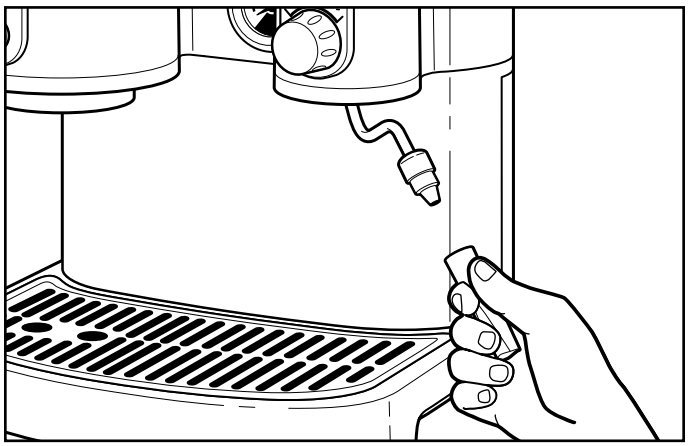
Avant de nettoyer la machine à espresso

1. Éteignez l'appareil.
2. Débranchez l'appareil de la prise murale ou coupez le courant de la prise.
3. Laissez la machine à espresso refroidir, de même que toutes ses pièces et accessoires.

Nettoyage du bras et de la buse de moussage

Le bras et la buse de moussage doivent toujours être nettoyés après avoir fait mousser du lait.

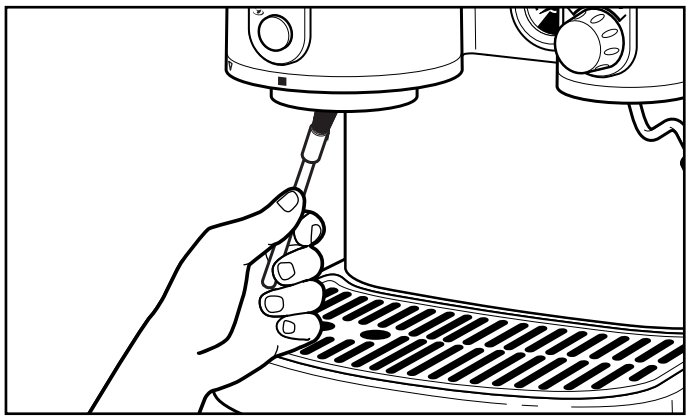
1. Enlevez le manchon conique de la buse de moussage en le tirant vers le bas. Ce manchon peut être lavé à l'eau chaude savonneuse. Assurez-vous que tous les orifices du manchon sont exempts de résidus de lait.
2. Essuyez le bras et la buse de moussage à l'aide d'un chiffon propre humide. N'utilisez jamais de tampon à récurer abrasif.
3. Rebranchez l'appareil sur la prise murale.
4. Allumez la machine à espresso et attendez que les chauffe-eau atteignent leur température de service. Dirigez le bras de moussage dans une tasse vide et ouvrez quelques instants la molette « ♨ » pour injecter de la vapeur dans la buse de moussage (cette opération nettoiera l'embout de la buse).



Nettoyage de la machine et des accessoires

N'utilisez pas de détergents abrasifs ni de tampons à récurer pour nettoyer la machine à espresso ou l'un de ses accessoires.

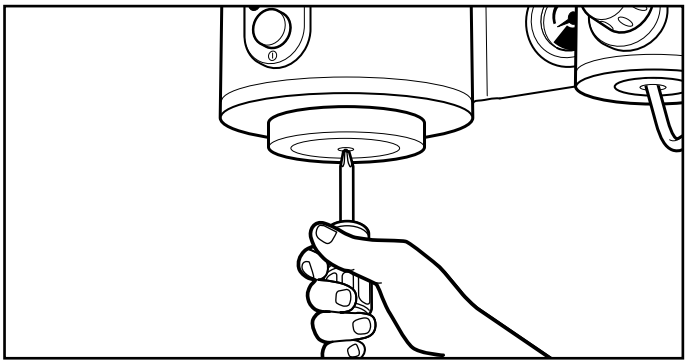
- Essuyez le corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon propre humide et séchez-le avec un chiffon doux.
- Nettoyez le support du filtre à l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau claire. Séchez-le à l'aide d'un chiffon doux. Ne lavez pas le support du filtre au lave-vaisselle.
- Les paniers-filtres, l'égouttoir, la grille de l'égouttoir, le réservoir à eau et le pot pour faire mousser le lait peuvent être lavés au lave-vaisselle pour autant que vous les placiez dans le panier supérieur. Vous pouvez également les laver à la main, à l'eau chaude savonneuse. Dans ce cas, veillez à bien les rincer à l'eau claire, puis séchez-les avec un chiffon doux.
- Utilisez le pinceau de nettoyage du tamis ou un chiffon humide pour nettoyer ou essuyer le marc de café qui pourrait s'être déposé sur le joint d'étanchéité de la tête d'infusion et sur le tamis.



Nettoyage du tamis

Toutes les 75 à 100 tasses d'espresso, le tamis doit être démonté de la tête d'infusion pour être entièrement nettoyé.

1. A l'aide d'un tournevis à manche court, dévissez la vis au centre du tamis en la faisant pivoter dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Une fois la vis retirée, le tamis se détache de la tête d'infusion.



2. Lavez le tamis à l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau claire.
3. Remettez en place le tamis sur la tête d'infusion, la face lisse vers le bas, et fixez-le à l'aide de la vis d'origine. Faites-la pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle se bloque.

REMARQUE : lorsque le tamis est correctement mis en place, la vis centrale affleure la surface de la grille. Si ce n'est pas le cas, démontez le tamis, retournez-le et refixez-le.

Amorçage après une longue période d'inactivité

Pour que votre espresso exhale tout son arôme, amorcez la machine à l'eau claire lorsqu'elle est restée longtemps sans fonctionner. L'amorçage permet également de s'assurer que les chauffe-eau sont effectivement remplis et que la machine à espresso est prête à fonctionner.

1. Retirez le réservoir à eau, videz l'eau qui y subsiste, remettez-le en place, puis remplissez-le d'eau fraîche jusqu'au repère de remplissage maximal.
2. Remplissez les chauffe-eau d'eau fraîche. Pour plus de détails, référez-vous à la section « Remplissage et rinçage des chauffe-eau ».

Détartrage

Des dépôts de calcaire provenant de l'eau d'infusion s'accumulent au fil du temps à l'intérieur de la machine à espresso et peuvent porter préjudice à la qualité de votre café.
REMARQUE : le calcaire doit être éliminé tous les deux mois ; cependant, la dureté éventuelle de l'eau de distribution locale peut requérir un détartrage plus fréquent.
Utilisez un détartrant en poudre ou des tablettes de détartrage appropriées pour éliminer ces dépôts.

1. Démontez le tamis de la tête d'infusion. Pour plus de détails, référez-vous à la section « Nettoyage du tamis ».
2. Assurez-vous que le réservoir à eau est vide. Respectez les instructions figurant sur l'emballage du détartrant, mélangez la solution de détartrage et versez-la dans le réservoir.
3. Placez un grand bol sous la tête d'infusion (ne remettez pas en place le support du filtre) et une tasse sous la buse de moussage.
4. Appuyez sur le bouton « ⏻ » pour mettre la machine à espresso en marche. Il n'est pas nécessaire que les chauffe-eau chauffent avant de passer à l'étape suivante.
5. Appuyez sur le bouton « ☕ » et faites transiter la solution détartrante par la tête d'infusion pendant 15 secondes ; appuyez de nouveau sur le bouton « ☕ » pour arrêter.
6. Ouvrez la molette « 💨 » en la tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre ; appuyez sur le bouton « ☕ » et maintenez-le enfoncé pendant 15 secondes pour faire transiter la solution détartrante par le bras et la buse de moussage.
7. Appuyez sur le bouton « ⏻ » pour éteindre la machine à espresso.
8. Attendez 20 minutes, puis répétez les étapes 4 à 7. Continuez à répéter les étapes 4 à 7 toutes les 20 minutes jusqu'à ce que pratiquement toute la solution présente dans le réservoir ait transité par le mécanisme de l'appareil. Veillez cependant à ce que le réservoir ne se vide pas complètement en cours de cycle pour que la machine ne pompe pas à vide.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

9. Retirez le réservoir à eau et rincez-le à l'eau claire ; remettez-le en place et remplissez-le d'eau fraîche jusqu'au repère de remplissage maximal. Appuyez sur le bouton « ⏻ » pour mettre la machine à espresso en marche et rincez-la en vidant le contenu du réservoir via la tête d'infusion et le bras de moussage, en alternance. Veillez cependant à ce que le réservoir ne se vide pas complètement pour que la machine ne pompe pas à vide.

10. Remettez en place le tamis sur la tête d'infusion. Pour plus de détails, référez-vous à la section « Nettoyage du tamis ». N'oubliez pas d'ajouter de l'eau fraîche dans le réservoir si vous voulez préparer un espresso.

DÉPANNAGE

Le voyant d'alimentation (I) reste éteint et les chauffe-eau ne chauffent pas lorsqu'on appuie sur le bouton « ⏻ » :

Contrôlez si la fiche de la machine à espresso est correctement branchée sur une prise murale ; si tel est le cas, débranchez la machine, rebranchez-la et appuyez de nouveau sur le bouton « ⏻ ». Si la machine à espresso ne fonctionne toujours pas, contrôlez le disjoncteur ou le fusible du circuit électrique sur lequel l'appareil est branché, et assurez-vous qu'il n'y a pas de rupture de ce même circuit.

Le café ne s'écoule pas du support du filtre :
– Le réservoir à eau est peut-être vide, ou le chauffe-eau pour espresso n'est pas rempli.
– Les tuyaux du siphon du réservoir à eau sont peut-être entortillés ou mal placés.
– Le tamis peut avoir besoin d'un nettoyage.
– La machine à espresso peut avoir besoin d'un détartrage.
– Le café est peut-être moulu trop fin.
– Le café est peut-être trop tassé.

La pompe à eau est bruyante :
– Le réservoir à eau est peut-être vide.
– Les tuyaux du siphon du réservoir à eau sont peut-être entortillés ou mal placés.
– Les chauffe-eau ne sont peut-être pas remplis.

De l'eau goutte du support du filtre :
– Le support du filtre n'est peut-être pas inséré correctement dans la tête d'infusion.
– Du marc de café colle peut-être au bord du support du filtre ou au joint de la tête d'infusion.
– Le joint de la tête d'infusion est peut-être sale ou usé.

Si l'appareil ne produit qu'un peu de vapeur par la buse de moussage :
– Le chauffe-eau pour la vapeur n'a peut-être pas encore atteint sa température de service.
– La molette « ♨ » n'est peut-être pas ouverte à fond.
– La buse de moussage a peut-être besoin d'un nettoyage.
– Le réservoir à eau est peut-être vide, ou le chauffe-eau pour la vapeur n'est peut-être pas rempli.

Si vous n'arrivez pas à résoudre le problème en suivant l'une des instructions ci-dessus, consultez la section « Garantie et service après-vente ».

AVANT L'INFUSION : LES ÉLÉMENTS D'UN ESPRESSO D'EXCEPTION

Avant même de brancher la machine à espresso, vous avez besoin d'un certain nombre d'éléments pour produire un grand café.

Des grains de café frais

Un grand café ne peut provenir que de grains de café frais correctement torréfiés. De nombreux baristas recommandent l'achat de grains moyennement torréfiés, dont la couleur s'apparente à celui d'un chocolat brun uniforme. Cette torréfaction préserve les sucres naturels et la saveur du grain, ce qui constitue la base fondamentale d'un excellent espresso. Ce taux moyen constitue le degré de torréfaction maximal qu'un grain peut supporter avant que des huiles ne se développent à sa surface. Les grains torréfiés plus intensément - brun foncé, voire presque noirs - ont une très belle apparence, mais le surcroît de torréfaction annule les saveurs plus délicates du café et caramélise certains de ses sucres. Un tel taux de torréfaction générera une saveur intense de café « grillé », souvent amère et âcre.

Pour préserver la fraîcheur des grains de café :

Conservez les grains dans un emballage opaque et étanche, et stockez-les dans un endroit frais et sec. Il n'est pas recommandé de les réfrigérer, étant donné que de la condensation a tendance à se former sur les grains chaque fois que l'emballage est ouvert. La congélation peut aider à préserver les grains stockés pendant une période prolongée, mais une telle opération affectera également la saveur du café.

Une eau de qualité supérieure

Il arrive souvent que l'on néglige l'un des éléments majeurs d'un grand espresso : l'eau d'infusion. Si vous n'appréciez pas le goût de l'eau du robinet, ne l'utilisez pas pour infuser votre espresso - servez-vous plutôt d'eau pure en bouteille. Étant donné qu'il ne faut pas longtemps à l'eau fraîche pour acquérir un goût « plat », mieux vaut également changer régulièrement l'eau du réservoir et remplir les chauffe-eau après une longue période d'inactivité. N'utilisez pas d'eau fortement minéralisée ou distillée - vous risqueriez d'endommager la machine à espresso.

Une mouture idéale et un broyeur à café approprié

L'espresso exige une mouture très fine et extrêmement homogène. Les broyeurs à lame et les broyeurs bon marché ne parviennent généralement pas à fournir la mouture nécessaire pour un espresso d'exception. Le meilleur espresso requiert un broyeur à café de qualité, comme le broyeur à café KitchenAid. Un bon broyeur à café maximise le goût et l'arôme de l'espresso en produisant une mouture extrêmement homogène tout en minimisant la chaleur générée par le frottement.

La température d'infusion

La température de l'eau et l'homogénéité de cette température exercent un impact direct sur le goût de l'espresso. Un espresso de qualité supérieure est obtenu par une infusion réalisée à température optimale, idéalement comprise entre 90° et 96°C.

Pour garantir une température d'infusion correcte :

Remettez toujours le support du filtre (avec le panier-filtre) en place sur la tête d'infusion lorsque la machine à espresso est en phase de chauffe. Cette opération chauffera le filtre.

- Attendez toujours que les chauffe-eau aient atteint leur température optimale avant d'infuser (environ 6 minutes).
- Dosez et tassez votre café sans tarder, puis infusez immédiatement de manière à éviter que le support du filtre ne refroidisse trop.
- Ne rincez jamais le support du filtre à l'eau froide si vous devez préparer d'autres tasses d'espresso. Après avoir décollé le marc du filtre, utilisez une serviette propre pour essuyer la mouture usagée qui subsiste dans le panier. Assurez-vous que le panier-filtre est bien sec avant d'y reverser du café moulu.
- Laissez le support du filtre vide en place sur la tête d'infusion pendant que vous vaquez à d'autres tâches (moudre du café ou faire mousser du lait).
- Avant d'infuser, préchauffez la tasse en la posant sur le plateau supérieur de la machine à espresso. Vous pouvez également réchauffer les tasses instantanément en les exposant à la vapeur projetée par le bras de moussage.

La mouture

Un espresso de qualité supérieure exige le café le plus frais qui soit - et pour être le plus frais possible, le café est toujours moulu immédiatement avant d'être infusé. Les composés aromatiques les plus subtils du café s'altèrent dans les minutes qui suivent la mouture ; il convient donc de ne moudre que la quantité strictement nécessaire au nombre d'espresso que vous allez préparer immédiatement.

Le dosage

Le dosage est le processus consistant à mesurer le café moulu à placer dans le panier-filtre. Une tasse unique (30 ml) d'espresso nécessite 7 grammes de café, tandis que deux tasses requièrent deux fois ce poids. Lorsqu'elle est remplie à ras de café finement moulu, la mesurette livrée avec la machine à espresso Artisan représente exactement la dose nécessaire à l'infusion d'une tasse d'espresso.

Si vous dosez le café sans l'aide de la mesurette, il est important de ne pas remplir le filtre à ras bord. Le café a besoin d'espace pour gonfler durant l'infusion. Si le café est écrasé contre le tamis de la tête d'infusion, il empêchera une diffusion homogène de l'eau dans le filtre, ce qui entraînera une mauvaise extraction des arômes et la production d'un espresso de mauvaise qualité. Voici comment déterminer si vous n'avez pas versé trop de café dans le filtre :

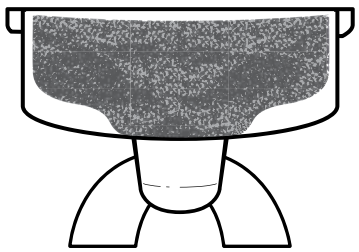
1. Remplissez le panier, arasez le café et tassez-le fermement (voir la section « Tassage »).
2. Mettez en place le support du filtre sur la tête d'infusion, puis retirez-le immédiatement.
3. Si la surface du café dans le filtre présente l'empreinte du tamis ou de la vis de maintien du tamis, cela signifie que la quantité est trop importante.

L'arasement

L'arasement du café après qu'il a été dosé dans le filtre est une technique essentielle pour obtenir un espresso de qualité. Si le café n'est pas réparti uniformément dans le filtre, le tassage de la mouture créera des zones où la densité sera plus ou moins élevée. L'eau d'infusion, injectée sous haute pression, suivra inévitablement la voie de moindre résistance et infusera massivement le café présentant la moins grande densité (entraînant une surextraction des composants amers de la mouture), tout en délaissant le café plus dense, en négligeant d'extraire les essences les plus aromatiques. Cette extraction inégale débouchera sur la production d'un espresso clair, fade et amer.

Pour araser le café dans le filtre :

- Assurez-vous que le panier-filtre est bien sec avant d'y verser le café ; la moindre trace d'humidité dans le filtre entraîne la création d'une voie de moindre résistance pour l'eau d'infusion.
- Après avoir dosé le café versé dans le filtre, arasez-le par un mouvement de va-et-vient en passant un doigt à l'horizontale sur le filtre. Ne vous contentez pas d'un seul passage, car cela accumulerait le café d'un seul côté du filtre et entraînerait une extraction non homogène. Essayez d'imprimer une surface légèrement concave au café, le centre étant un peu plus bas que les bords.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas d'interstice entre le café et les bords du filtre.



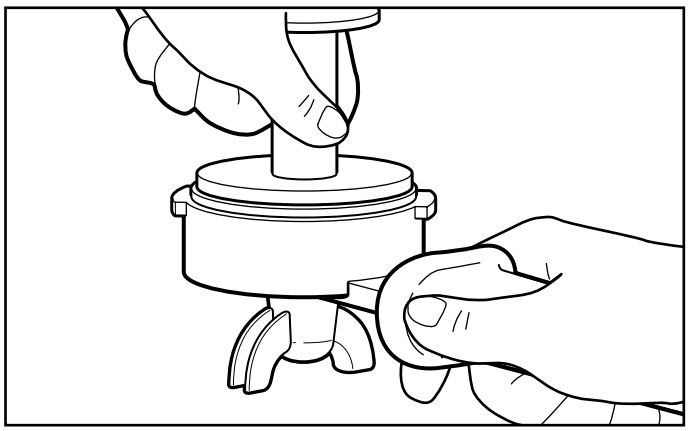
Café correctement arasé

Le tassage

Le tassage de la mouture comprime le café sous la forme d'un disque horizontal offrant une résistance uniforme à l'eau infusée sous haute pression. Le café correctement arasé et tassé permet une extraction homogène des composants - condition préalable à un espresso d'exception. La mouture tassée trop mollement est déformée par l'eau d'infusion, ce qui entraîne une extraction inégale, une durée d'infusion raccourcie et la production d'un espresso médiocre. Un café tassé trop fermement ralentit le délai d'infusion et engendre un breuvage amer, résultat d'une surextraction.

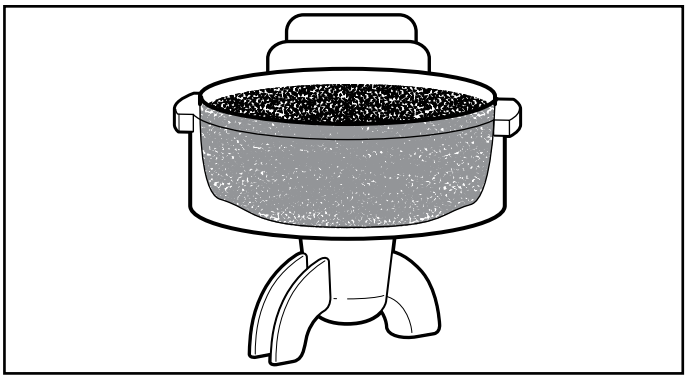
Technique correcte de tassage

1. Le tampon de tassage doit être saisi à la manière d'un bouton de porte, sa base reposant fermement contre la paume de la main. Durant l'opération, essayez de maintenir l'alignement du tampon, du poignet et du coude.



2. Posez le fond du support du filtre sur une surface dure, puis appuyez doucement le tampon sur le café pour créer une surface plane. Relevez le tampon du panier en exerçant un léger mouvement de torsion - vous éviterez ainsi que le tampon n'entraîne des blocs de café compacté.
3. Lorsque vous retirez le tampon, il est possible que quelques grains de café collent à la paroi latérale du panier. Tapotez doucement le support du filtre sur le comptoir pour les détacher afin qu'ils tombent sur le disque de café tassé. Ne tapez pas trop fort, vous risqueriez de disloquer ou de fissurer le « disque » de café.

4. Appliquez un second tassage (également appelé polissage). Exercez directement sur le café une force de 15 kilogrammes de pression environ, puis relâchez légèrement la pression (jusqu'à 9 kilos environ). Ensuite, polissez la surface en faisant accomplir à deux reprises un mouvement circulaire complet au tampon.
5. Inspectez le résultat. Le disque de café doit être lisse et de niveau, sans fentes entre le bord du filtre et la masse de café.



Mesure de la pression de tassage

Neuf kilogrammes, quinze kilogrammes... Comment savoir quelle force de tassage vous êtes en train d'exercer ? Utilisez le même truc que les baristas : employez un pèse-personne ! Posez la balance sur une table ou un comptoir et tassez-y votre café. Très vite, vous apprendrez à déterminer à quelle force correspondent 9 ou 15 kilos de pression.

Le volume d'infusion

Le groupe d'infusion et les chauffe-eau sont chauds. Le café frais est moulu, dosé dans le support du filtre, correctement arasé et tassé précisément. Le moment de vérité est arrivé : l'infusion !

Pour obtenir le meilleur espresso, n'infusez jamais plus d'une tasse (30 ml) si vous utilisez le petit filtre, ou deux tasses (60 ml) si vous employez le grand. Infuser davantage équivaudrait à surextraire le café et donnerait un espresso clair et amer.

Pour être parfait, il faut, lors de l'infusion, que l'espresso présente une couleur brun rougeâtre profond et une texture épaisse, comme du miel coulant d'une cuillère. Il forme souvent ce que l'on appelle des « queues de rat », c'est-à-dire de fines coulées sirupeuses.
À mesure que les composants amers et acides commencent à être extraits, l'espresso devient plus clair ; dans certains cas, le liquide infusé peut même devenir pratiquement blanc. Les baristas expérimentés surveillent attentivement l'infusion et l'interrompent rapidement lorsqu'elle commence à s'éclaircir.

Un espresso ristretto est un espresso très serré, donc infusé avec moins d'eau qu'un espresso. Pour préparer deux ristretto, suivez les instructions pour préparer deux espresso, mais interrompez l'infusion dès que seulement 45 ml de café sont infusés.
Cette opération consiste à limiter l'infusion pour n'extraire que les huiles et essences les plus goûteuses et les moins amères du café.

La vitesse d'extraction

Des dizaines d'années d'expérience ont montré que le meilleur espresso - qu'il soit préparé pour une tasse simple ou double – nécessitait entre 20 et 25 secondes d'infusion.

Si votre espresso infuse beaucoup plus rapidement ou lentement que 20-25 secondes et si votre technique de tassage est correcte, changez de mouture ! Utilisez un café moulu plus fin pour ralentir la vitesse d'extraction et une mouture plus grossière pour l'accélérer. Conservez la même dose et appliquez la même technique de tassage.

Le café est sensible à l'humidité ambiante ; il l'absorbe rapidement, ce qui influence la vitesse d'extraction. Dans un environnement humide, la vitesse d'extraction diminue, alors qu'elle accélère en conditions sèches. Il peut arriver que vous deviez adapter la mouture en fonction de la saison - ou même des conditions atmosphériques du jour !

Certains broyeurs à café ne permettent pas d'effectuer les réglages nécessaires pour corriger la vitesse d'extraction.
La meilleure solution consiste à investir dans l'achat d'un broyeur à café KitchenAid Artisan. Si cela ne s'avère pas possible, procédez par expérimentation en modifiant la pression de tassage. Exercez une force moins grande pour une infusion plus rapide, et compactez davantage le café pour ralentir l'infusion.

La « crema » dorée

Un espresso de qualité se caractérise par sa « crema », cette écume dorée et dense composée d'une émulsion d'huiles de café qui capture l'essence même de la saveur du café. Une « crema » de qualité doit être épaisse et napper le rebord de la tasse lorsque vous inclinez cette dernière ; la meilleure « crema » est en mesure de supporter, par sa simple densité, le poids d'un saupoudrage de sucre pendant près de 30 secondes.

Dépannage en cours d'infusion

Durant l'infusion, si votre espresso...

...présente une couleur s'apparentant plus à la cannelle qu'à un beau brun profond :
- assurez-vous que votre groupe d'infusion et vos chauffe-eau ont terminé leur cycle de chauffage ;
- utilisez un mélange de café moins acide.

...est blanchâtre, strié de fines traces brunes :
- réétudiez votre technique de tassage - le café tassé s'est disloqué ou une fente s'est créée entre le café et le bord du filtre.

...est léger et coule rapidement
- réétudiez votre technique de tassage - le disque de café n'est peut-être pas suffisamment ferme pour offrir une résistance homogène à l'eau d'infusion ;
- utilisez une mouture plus fine ;
- contrôlez la fraîcheur du café.

...tombe goutte à goutte du support de filtre :
- réétudiez votre technique de tassage - le disque de café est peut-être trop fermement tassé ;
- utilisez une mouture plus grosse.

Garantie de la machine à espresso KitchenAid

Durée de la garantie :	KitchenAid prend en charge :	KitchenAid ne prend pas en charge :
Europe, Moyen-Orient et Afrique : Trois ans de garantie complète à compter de la date d'achat.	Le coût des pièces de rechange et de la main d'œuvre nécessaire à la réparation pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. La maintenance doit être assurée par un centre de service après-vente agréé par KitchenAid.	A. Les réparations dues à l'utilisation de la machine à espresso pour tout autre usage que la préparation normale de boisson dans un cadre domestique. B. Les réparations suite à un accident, une modification, une utilisation inappropriée ou excessive, ou une installation ou un fonctionnement non conforme avec les réglementations électriques locales.

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES INDIRECTS.

Service après-vente

Pour toute question, ou pour trouver le Centre de service après-vente KitchenAid agréé le plus proche, veuillez vous référer aux coordonnées indiquées ci-dessous.

REMARQUE : Toutes les réparations doivent être prises en charge localement par un Centre de service après-vente KitchenAid agréé.

Pour la France, la Belgique et le G-D du Luxembourg

N° vert gratuit :
pour la France : composez le 0800 600120
pour la Belgique : composez le 0800 93285
pour le Grand-Duché du Luxembourg : composez le 800 23122

Contact e-mail :
pour la France : rendez-vous sur www.KitchenAid.fr et cliquez sur le lien "Contactez-nous" en bas de page
pour la Belgique et le G-D du Luxembourg : rendez-vous sur www.KitchenAid.be et cliquez sur le lien "Contactez-nous" en bas de page

Adresse courrier pour la France, la Belgique et le G-D du Luxembourg :
KitchenAid Europa, Inc.
Boîte Postale 19
B-2018 ANVERS (ANTWERPEN) 11
Belgique

Pour la Suisse :

Tél : 032 475 10 10
Fax : 032 475 10 19

Adresse courrier :
NOVISSA HAUSHALTGERÄTE AG
Bernstrasse 18
CH-2555 BRÜGG

www.KitchenAid.eu

© 2013. Tous droits réservés.
Les spécifications de l'appareil peuvent faire l'objet de modifications sans avis préalable.